

Kontrolrapport

Virksomhed **Brødværten**

Adresse Griffenfeldsgade 56

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35942785

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-02-2020	
Dato 11-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I virksomhedens diskområde med udsalg af kager og brød smøres der på bestilling også sandwiches. Virksomheden har ikke en håndvask i diskområdet. Det er fødevarestyrelsens vurdering at den nærmeste håndvask inde i bageriproduktionen er for langt væk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Kontrolleret: Temperaturer ved opbevaring af fødevarer. Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: I køler med sandwich topping er en bøtte med kylling målt med kalibreret indstiks termometer til 18 grader C. og en bøtte med hamburgryg målt med kalibreret indstikstermometer målt til 8,4 grader C. begge målt med en omgivelses temperatur med kalibreret luftføler til 10,9 grader C. I virksomhedens kølerum blev temperaturen med kalibreret luftføler målt til 14,9 grader C. en kogecreme er målt med indstikstermometer til 15,7 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider de kølepligtige varer ud, vi har allerede tilkaldt en køletekniker.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

